

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г.

№ 17

Об организации питания детей, создания совета по питанию и бракеражной комиссии в 2023 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Лобач Татьяну Михайловну.

3. Утвердить график приема пищи и закладки продуктов питания на пищеблоке (приложение № 1)

3.1 строго соблюдать график приема пищи:

завтрак - 8.30 – 9.00;

второй завтрак (кисло – молочные продукты, фрукты) - 10.00 – 10.30;

обед 11.30 – 13.10;

полдник 15.15 – 15.45.

4. Ответственному за организацию питания детей:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании, пользоваться 10 дневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Возложить контроль над технологической обработкой продуктов, за качеством приготовления блюд и санитарным состоянием на пищеблоке на старшую медсестру Лобач Татьяну Михайловну.

4.6. Обязать завхоза Евстрашкину Наталью Николаевну строго следить за качеством продуктов, доставляемых поставщиками, строго соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов питания, не принимать продукты без качественного удостоверения

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Евстрашкина Наталья Николаевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, заведующий, завхоз) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Евстрашкина Н.Н. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Евстрашкина Н.Н. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов завхозу из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится вне пищеблока; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру **Лобач Татьяну Михайловну**.

5.8. Поварам: Григораш В.Н , Гизатулиной Л.В.:

строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-6 °С на медицинскую сестру Лобач Т.М., в ее отсутствие на повара – Григораш В.Н

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– старшая медицинская сестра - Лобач Т.М.

– председатель ПК – Корж Т.В.

- представитель родительской общественности – Рагулина Л.В.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда , так и 10 порций), линейку.

6.2 Ведение журнала бракеража готовой продукции вменить в обязанности старшей медицинской сестры Лобач Татьяны Михайловны.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

старшая медицинская сестра - Лобач Т.М.

председатель ПК – Т.В. Корж,

член Совета по питанию – Бредихина Ж.В

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Завхозу Евстрашкиной Н.Н. ежемесячно производить снятие остатков продуктов и подавать отчет руководителю учреждения и бухгалтеру УЦБ при УО .

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак 8.00 – 8.20;
обед 11.05 – 12.15;
полдник 15.00 – 15.20.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;
- инструкцию по организации питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

11.1 Помощникам воспитателя строго соблюдать нормы выдачи готовых блюд в соответствии с контрольными блюдами, выставленными на пищеблоке.

11.2 Воспитателям всех возрастных групп осуществлять комплекс мер, направленных на правильную организацию кормления детей:

- соблюдение режима питания,
- сервировке стола,
- воспитание навыков культуры приёма пищи,
- доведения положенной порции каждому ребёнку в полном объёме,

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Лобач Т.М.

14. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МДБОУ
« Центр развития ребёнка – детский сад № 6»

М.В. Автаева

С приказом ознакомлены:

Лобач Т.М.
Корж Т.В.
Бредихина Ж.В.
Евстрашкина Н.Н.
Григораш В.Н.
Гизатулина Л.В.

Воспитатели:

	Масченко Е.А.
	Поспелова Т.Н.
	Кабанова Н.Н.
	Коршакова Н.А.
	Кузнецова А.А.
	Толстая Н.А.
	Сорокина С.В.
	Лотютина Д.А.
	Ощикова С.Б.
	Ширшина М.К.

Младшие воспитатели:

	Манкова М.Н.
	Картавина А.Е.
	Осипенко Е.М.
	Рудникова А.В.
	Кузнецова Н.В.
	Белокобыль Т.К.
	Гурова А.А.
	Старостина С.В.